



## Il Poggio Rosso

### Chianti Classico Gran Selezione Docg 2020

SAN  FELICE

CHIANTI CLASSICO

All'inizio degli anni 70, in località Poggio Rosso, furono piantati a più riprese alcuni cloni selezionati di Sangiovese. Poggio Rosso è il frutto di un'accurata selezione di questa uva da alcune parcelle dell'omonimo vigneto e rappresenta oggi l'eccellenza del terroir di San Felice. Vino di grande concentrazione ed eleganza, prodotto in quantità limitata e, soprattutto, nelle migliori annate.

#### Caratteristiche Annata

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera abbastanza fresca seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto) consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve.

#### Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino intenso. Il naso è molto pronunciato, con sentori di prugna, mora e lampone. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, intenso, con tannini morbidi e una equilibrata acidità. Perfetto con piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e pecorini stagionati.

**Ubicazione Vigneti** San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena);  
Parcelle selezionate del vigneto Poggio Rosso

#### Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

#### Sistema di Allevamento

Cordone speronato

**Uvaggio** Sangiovese 100%

#### Vendemmia

26 di settembre

#### Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 20–25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28–30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.

**Bottiglie Prodotte** 8.000

**Temperatura di Servizio** 18 °C

**Alcool** 15% Vol

**Invecchiamento** 20 anni

**Acidità Totale** 6,8 g/l

**Residuo Zuccherino** < 0,5 g/l

#### Formato

